

**BRUGGMÜHLE
GOLDACH**



intermill

mino-farine
GRANGES-MARNAND • SION

Bruggmühle – intermill – Mino-farine

Neue Technologien für erfolgreiche Bäcker

Ob Mehle, die spezielle Anforderungen erfüllen müssen, oder innovative Mischungen, welche die Brotkonsumenten begeistern werden, wir haben Lösungen.

Der Brotkonsument ist anspruchsvoll und erwartet von Ihnen als «Brotfachgeschäft», dass Sie die neuesten Trends und beste Qualität anbieten können. Vertrauen Sie auf uns. Unsere Infrastruktur und unser ausgewiesenes Fachpersonal ermöglichen uns, neue Mehle zu Ihrem Vorteil zu entwickeln. Wir arbeiten dazu regelmässig mit Hoch-/Fachschulen und Getreidezuchtanstalten zusammen.

- höhere Knettoleranz und verbesserte Gärstabilität,
- guter Anfangstrieb bei der Gare,
- schönere Braunfärbung des Gebäckes,
- weiche, elastischere Brotkrume auch über längere Lagerzeit,
- mehr Feuchtigkeit im Gebäck, dadurch ist die Frischhaltung verbessert und das Brotaroma kommt ausgeprägter zum Ausdruck.

aroma entstehen Produkte mit vorverkleisterter Stärke und geronnenem Protein. Diese so behandelten Mehle eignen sich für besondere Anwendungen oder als Beimischungen für Backmehle.

Unsere Spezialisten sind an der Entwicklung neuer Brote mit Hilfe von extrudierten, natürlichen Zutaten. Lassen Sie sich überraschen!

Innovation durch Beigabe neuer, natürlicher Zutaten

Besonderes Augenmerk legen wir auch auf den Wellness-Trend, der sich zu einem bedeutenden Markt entwickelt hat. Durch die spezielle Feinvermahlung von Kleie erreichen wir in unserem Vollkornmehl «Premium» ein besonders gutes Kau- und Mundgefühl ohne Kratzen im Rachen.

Auch erreichen wir durch gezieltes Beimischen natürlicher Zutaten einen ernährungsphysiologischen Mehrnutzen, z.B. durch den Zusatz von Keimen, die dem Millen-

► Mit Standorten in Goldach, Schöffland, Granges-Marnand und Sion regional gut vertreten.

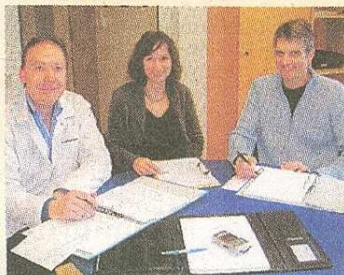
► Mit optimierter Zusammenarbeit sehr kompetent und durch national organisierte Logistik flexibel.

► Mit Bündelung der Marketingkräfte führend in Sachen Dienstleistung und Werbeunterstützung für Kunden.

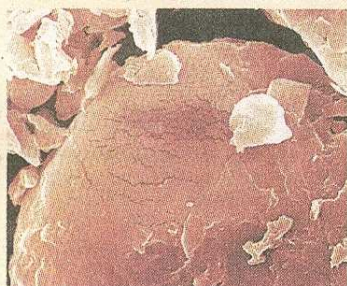
► Mit höchster Kompetenz in Entwicklung und Qualitätssicherung für innovative Qualitätsprodukte.

► Kurz: Zukunftsgerichtete Strukturen garantieren, dass Sie auch langfristig Top-Mehl zu attraktiven Preisen erhalten.

Die Formel für unseren gemeinsamen Erfolg: Wir entwickeln und mischen, Sie backen!

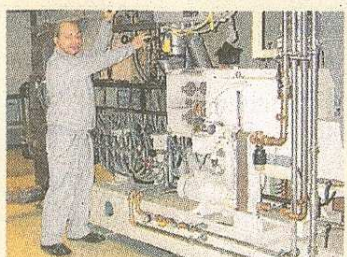


Einige der motivierten Fachleute; v.l.n.r.: Hubert Jaquet, Valérie Vincent, Bernhard Blum.



Stärke Korn unter dem Mikroskop nach der Behandlung. Deutlich sichtbar sind die mechanisch verursachten Risse, in denen sich das Wasser einlagert.

Weitere Möglichkeiten der Mehlmодifizierung stehen uns offen mit unserer Extrusionsanlage.



Claude D'Emaro am Extruder.

Mit dem Extruder wird Mehl oder Schrot zusammen mit einem gewählten Anteil Wasser unter Hitze mittels einer Schnecke mit sehr hohem Druck durch eine Düse gepresst. Nebst einem feinen Röst-

um-Brot einen erhöhten Folsäuregehalt geben. Oder durch veredelte Nahrungsfasern wie bei unserem Balance-Brot. Die Mischung enthält sowohl unlösliche Nahrungsfasern aus Getreide als auch lösliche aus Apfelfasern und Zichorienwurzeln. Es entsteht ein Brot, das einen positiven Einfluss auf das Verdauungssystem hat und eine gesunde Darmflora fördert, die reich an Bifidusbakterien ist.

Sich ausgewogen und gesund ernähren, wird weiterhin ein Thema bleiben. Wir beobachten die Trends genau und prüfen laufend neue Produkteideen.

Kennen Sie schon...

Unser La Favorite

Leicht erkennbar an der pfißigen Form, vermittelt dieses knusprige Baguette ein bisschen das «vivre en France». Wecken Sie bei Ihrer Kundschaft schöne Ferienerinnerungen und bieten Sie zur Abwechslung dieses schmackhafte «mediterrane» Brot an.

Das ausgeprägte Aroma und die gute Frischhaltung kommen von der speziellen Baguette-Mischung und der langen Triebführung. Die Mischung ist erhältlich mit hellem und dunklem Mehl.

Das Mehl ist erhältlich mit Brotbeutel, Rotairs, Plakaten, Kleber.

Für die bevorstehende Grill- und Salatsaison bieten wir im Mai und Juni einen attraktiven La-Favorite-Wettbewerb an: Ihre Kunden können einen MP4-Player oder Wanderrucksack oder Trinkflaschen gewinnen.

Unsere Verkaufsberater informieren Sie gerne, zögern Sie nicht, diese Aktion zu nutzen.

